



«Es ist wie in der Musik, die Klassik behält eine gewisse Gültigkeit»: Altmeister Wiget.

«Das Schwyzerörgeli war ein Bubentraum»

< >

Franz Wiget gehört zu den besten Gastronomen der Schweiz. Nun wendet er sich der Musik und Literatur zu.



David Schnapp

Steinen SZ

Der Schwyzer Franz Wiget hat auf dem Gelände des Bauernhofs seiner Eltern in Steinen die ehemalige Beiz übernommen und sie mit einer klassischen Küche zu einer Topadresse mit 18 Gault-Millau-Punkten und zwei Michelin-Sternen gemacht. Der Sechzigjährige war 2012 «Koch des Jahres», zu seinen berühmtesten Gerichten gehört «Gummelistunggis»,

ein Püree aus Agria-Kartoffeln, das viermal durch ein feines Sieb gestrichen wird. Wiget ist ein interessierter Zeitgenosse und ein leidenschaftlicher Leser. Dabei interessiert ihn vor allem die neue, die andere Sichtweise. «Meinen eigenen Standpunkt kenne ich ja schon», sagt er.

Weltwoche: Herr Wiget, wie wurden Sie zum Leser?

Franz Wiget: Schon in meiner Kindheit habe ich mir von meiner Gotte als Einziger von uns vier Geschwistern immer etwas zu lesen gewünscht, «Heidi» zum Beispiel. Mein Vater und mein Grossvater waren Bauern und Schnapsbrenner, wir waren Selbstversorger, Bücher waren nicht unbedingt Teil des Alltags.

Weltwoche: Was haben Sie als Bub in Büchern gesucht?

Wiget: Wir hatten natürlich keinen Fernseher, und mich hat wohl der Wissensdurst getrieben. Ich konnte lesen, bevor ich zur Schule ging, und dort ist mir von mathematischen Fächern nicht viel geblieben. Deutsch weckte mein Interesse.

Weltwoche: Ist das nicht eher ungewöhnlich für einen Koch? Masse und Gewichte spielen ja doch eine gewisse Rolle in diesem Beruf.

Wiget: Als Unternehmer muss man schon rechnen können, aber mich hat humanistische Bildung mehr interessiert. Geschichte und auch die Theologie beschäftigen mich bis heute und auch sehr konkret: Wenn ich zum Beispiel über die Kartäusermönche lese, die in totaler Stille bis heute in der Grande Chartreuse bei Grenoble leben, dann will ich da hinfahren, um mir das anzusehen. Meine Ferien plane ich nach kulinarischen und historischen Kriterien: Zuerst schaue ich, welche Restaurants mit zwei oder drei Sternen es in einer Gegend gibt, und dann, welche Kulturstätten zu besichtigen wären.

Weltwoche: Woher kommt die Faszination für Theologie?

Wiget: Die Bibel halte ich für ein hervorragendes Buch. Wir wurden zwar katholisch erzogen, aber ich bin nicht religiös im kirchlichen Sinn. Jedoch fasziniert mich diese Gedankenwelt. Wir hatten im Restaurant immer wieder Pater oder Äbte des Klosters Einsiedeln als Gäste, das waren interessante, gescheite und belesene Gesprächspartner. Einer davon wurde **mein Mentor**. Andere haben einen Unternehmensberater, ich hatte Pater

Matthäus. Das hat mich weitergebracht – am Ende auch wirtschaftlich.

Weltwoche: Welchen Zusammenhang gibt es da?

Wiget: Ich habe einen Weg für mich gefunden, erfolgreich und zufrieden durchs Leben zu gehen, indem ich den zwischenmenschlichen Umgang pflege.

Weltwoche: Nach welchen Prinzipien führen und leben Sie?

Wiget: Etwas vom Essenziellsten, was mir Pater Matthäus beigebracht hat, ist, sich selber nicht zu wichtig zu nehmen und einfach seine Arbeit zu machen. Ich versuche auch, meine Mitarbeiter wie Familienmitglieder zu behandeln. Das ging nicht von einem Tag auf den andern, ich bin ja kein Heiliger. Aber mit der Zeit habe ich gemerkt, dass die Leute länger bleiben und ich selbst zufriedener werde.

Weltwoche: Was lesen Sie zurzeit?

Wiget: Meistens lese ich mehrere Bücher parallel, zurzeit unter anderem «Langnauerli. Stöpselbass. Schwyzerörgeli» über die Kulturgeschichte des Volksmusikinstrumentes Schwyzerörgeli. Wenn mich etwas interessiert, will ich es genau wissen. Vor vier Jahren habe ich ja mit dem Örgeli-Spiel angefangen . . .

Weltwoche: Wie kamen Sie dazu?

Wiget: Meine Frau Ruth und ich haben lange sechzehn Stunden pro Tag im Restaurant verbracht, das wurde mir irgendwann zu viel. Ich hatte auch gesundheitliche Probleme, da haben wir uns entschieden, nur noch abends aufzumachen. So habe ich mir Zeit verschafft, um mir einen Bubentraum zu erfüllen. Ich wollte schon als Kind Schwyzerörgeli spielen.

Weltwoche: Ich stelle es mir herausfordernd vor, in Ihrem Alter ein Instrument zu lernen.

Wiget: Der Musiklehrer, den ich angefragt hatte, wollte mich als damals 56-Jährigen zuerst nicht unterrichten. Aber nach einigen Lektionen lenkte er ein. Ich habe auch wirklich viel geübt, da bin ich dann schon ehrgeizig. Das Schwyzerörgeli ist ein schwieriges Instrument, die linke Hand macht etwas anderes als die rechte, der Klang ist diatonisch, also beim Ziehen anders als beim Zusammendrücken. Ich musste viel üben und mir das

Notenlesen im Selbststudium beibringen. Aber mich berührt die Melancholie dieses Instruments unglaublich.

Weltwoche: Es klingt wie das perfekte Klischee: Sie sitzen hier oben in dieser Idylle auf 750 Meter über Meer, blicken ins Tal und spielen Schwyzerörgeli. . .

Wiget: Ja, genau so ist es. Und immer am ersten Montag im Monat spiele ich zusammen mit Robert Gisler vom Restaurant «Kaiserstock» in Riemenstalden. Das Schwyzerörgeli hat etwas Archaisches, Knorriges, was mir auch an den Menschen gefällt. In meiner Erinnerung hat es die Leute in meiner Kindheit nicht interessiert, was der links oder rechts über sie gedacht hat. Dafür steht für mich dieses Instrument.

Weltwoche: Sie sind ein ausserordentlich erfolgreicher Koch, haben Sie vielleicht dennoch die falsche Karriere gemacht?

Wiget: Darüber habe ich natürlich schon nachgedacht. (*Lacht*) Aber mit fünfzehn war das gar kein Thema. Zu unserem Hof gehörte dieses Restaurant, und mein Vater fand, ich solle Koch lernen. Das habe ich dann gemacht. Damals hat man eine väterliche Weisung befolgt, ohne darüber nachzudenken.

Weltwoche: Was wäre denn auch noch möglich gewesen?

Wiget: Ein Beruf, der sich mit historischen Themen befasst, hätte mich schon interessiert.

«Gotthelf finde ich spannend, die Dialoge zwischen Meister und Knecht sind bis heute aufschlussreich.»

Weltwoche: Wenn man in Ihre Bibliothek schaut, was ist da zu finden?

Wiget: Mein Interesse ist breit, ich habe mich mit der Psychoanalyse von Freud beschäftigt, aber auch mit Klassikern wie Frisch, Dürrenmatt, Hannah Arendt oder Camus. Gotthelf finde ich spannend, die Dialoge zwischen Meister und Knecht sind bis heute aufschlussreich.

Weltwoche: Haben solche Werke uns heute noch etwas zu sagen?

Wiget: Ich finde schon; das Mass an Wahrheit, das zum Beispiel in den «Buddenbrooks» von Thomas Mann steckt, ist erstaunlich. Und wenn

mich ein Buch fasziniert, lese ich auch die Biografie des Schriftstellers, weil ich wissen möchte, wie seine Ideen entstanden sein könnten.

Weltwoche: Gibt es auch Biografien von Köchen, die Sie interessieren?

Wiget: Haben Sie «Les Chefs – Die grossen französischen Köche des 20. Jahrhunderts» von Karl Heinz Götze gelesen?

Weltwoche: Nein, leider nicht.

Wiget: Das gebe ich Ihnen mit, das ist ein interessantes Buch für Sie. Meinen jungen Köchen empfehle ich das auch zur Lektüre. (*Steht auf und holt das Buch*)

Weltwoche: Warum sollte ein Koch dieses Buch lesen?

Wiget: Ich sehe es als Motivation: Den Figuren in diesem Buch – Escoffier, Bocuse, Chapel oder Ducasse – nachzueifern, sollte das Ziel sein.

Weltwoche: Ich wage etwas Küchentischpsychologie: Sie haben in der Küche alles herausgefunden, was Sie interessiert. Jetzt gehen Sie anderen, neuen Fragen nach.

Wiget: Mein Fokus lag zwar immer auf der Küche, aber mir wurde irgendwann klar, dass es nicht reicht, wenn man nur gut kocht, um ein Restaurant erfolgreich zu führen. Es braucht Lebenserfahrung und den richtigen Umgang mit den Gästen. Und aus der Literatur habe ich viel über die Menschen und das Leben gelernt. Es hat mir geholfen, auszubrechen und in andere Welten abzutauchen.

Weltwoche: Sie suchen in der Literatur andere Blickwinkel auf das Leben?

Wiget: Ja, ich profitiere von der Erfahrung anderer, wenn man so will. Wenn Meinrad Inglin, den mein Vater noch gekannt hat, in einem Roman den Brand im «Grand Hotel Axenstein» in Morschach beschreibt, ist das einfach grossartig. Es lodert bereits das Feuer, als ein Gast ungeduldig wird und seine bestellte Schnepfe selber aus dem Ofen holen will und dabei in der Küche verbrennt, während die feine Gesellschaft noch bei der Vorspeise sitzt.

Weltwoche: Als Leser sind Sie vielseitig interessiert, und als Koch?

Wiget: Mein Interesse ist auch da breit, aber in meiner eigenen Küche bin ich eher konservativ. Ich bin dem Bewährten treu. Auch wenn ich mich

immer wieder verändert habe, bin ich nie einem Trend aufgesessen. Ich perfektioniere lieber das, was ist, als etwas nachzulaufen. Nach einiger Zeit sieht man ja jeweils, wie viel von einer avantgardistischen Idee bleibt. Von Ferran Adrià, dem Erfinder der Molekularküche, sind es beispielsweise die Espumas.

Weltwoche: Worin liegt der Reiz der klassischen französischen Küche für Sie?

Wiget: Es ist wie in der Musik, die Klassik behält eine gewisse Gültigkeit.

Weltwoche: Und in der Literatur?

Wiget: Ich finde, man spürt in der klassischen deutschen Literatur, dass diese Autoren ihre Manuskripte von Hand schreiben mussten, das Resultat ist ehrlicher und persönlicher. Beim Kochen ist es eigentlich auch so, die sozialen Medien fördern den kulinarischen Mainstream, die eigene Handschrift geht verloren.

Weltwoche: Gibt es Parallelen zwischen einem guten Text und einem intensiven Fond?

Wiget: Auf jeden Fall, beim Kochen geht es um Handwerk und Geschmack, bei der Literatur um die Qualität einer Erzählung. Beides fesselt einen, wenn es gut ist.

Weltwoche: Es gibt einen Trend zur autobiografischen Küche, viele Gerichte kommen heute gewissermassen als Erzählung über Erinnerungen des Kochs auf den Tisch. Was halten Sie davon?

Wiget: Das gibt es bei mir insofern auch, als dass ich etwa die Marroni zum Wild nach einem Rezept meiner Mutter zubereite oder ein Ragout von der Schweineschulter und Speck koche, wie es meine Grossmutter Marie gemacht hat. Das Fleisch stand so lange auf dem Herd, bis es *effiloché* wurde oder Pulled Pork, wie man heute sagen würde. Aber wir erzählen den Gästen keine Geschichten, wir belästigen sie nicht mit Texten am Tisch, das stört mich selber, wenn ich essen gehe.

Weltwoche: Das Literarische oder Autobiografische Ihrer Küche liegt also eher im Geschmack?

Wiget: Auf jeden Fall versuche ich, das zu erreichen, aber es ist nicht so

einfach. Meine Gerichte sollen schlicht sein, oft bestehen sie nur aus drei Komponenten.

Weltwoche: Ist grösstmögliche Einfachheit auch in der Literatur erstrebenswert?

Wiget: In wenigen Worten viel mitteilen zu können, ist für mich als Leser auf jeden Fall eine grosse Qualität.

4 Kommentare zu “«Das Schwyzerörgeli war ein Bubentraum»”



wernieisen

28. Dezember 2021 um 18:33 Uhr

Franz Wiget ist nicht nur ein begnadeter Koch sondern auch ein wunderbarer Mensch. Seine Frau Ruth ist unschlagbar im Service. Zusammen haben die beiden vielen Menschen sehr viel gegeben.

Ich wuensche den beiden noch viele gesunde Jahre.

Viva Adelboden!



 10  0

theo.heuberger

27. Dezember 2021 um 10:42 Uhr

Herr Wiget und seine Frau sind herausragende Gastgeber und der Besuch im Restaurant Adelboden ist für uns immer ein bleibendes Erlebnis.

Eva & Theo Heuberger

 16  0

werner.widmer

26. Dezember 2021 um 23:56 Uhr

Wann endlich wird der Ausdruck "Beiz" entsorgt? Werden da die Gäste gebeizt oder bekocht und verköstigt, bedient, verwöhnt, gehuldigt? Das Wort ist wie Schmirgeltuch.

 7  24

vfb1893

27. Dezember 2021 um 9:30 Uhr

Bei uns im Schwäbischen wird "Boiz" (lautsprachlich) für eine einfache Schankwirtschaft, in der man sich besonders um zu trinken und zu plaudern trifft, verwendet - im Gegensatz zu einer Speisewirtschaft. Insofern hat es eine Berechtigung. Das Wort kommt aus dem Jiddischen und wird bereits seit dem 15. Jh. verwendet. Ursprünglich heißt es einfach "Haus".

 18  0

Die Weltwoche – das ist die andere Sicht!